

モノづくり百工塾

食品開発・衛生管理のための微生物管理技術コース

受講者募集のご案内

食品の製品開発では、各製品の特性や流通形態に合わせた微生物の制御手法と管理手法の確立が重要です。また、既存製品の衛生管理においては、微生物の検査技術や管理指標の測定技術に対する理解が不可欠です。

本コースでは、食品の開発や衛生管理に必要な基礎的な微生物の知識、微生物制御技術、衛生管理手法について包括的に学ぶことができます。また、微生物検査技術と微生物管理指標の測定の実習を通し、これらの技術を習得することができます。

- 実施期間 令和 4年 9月 26日(月) ~ 28日(水)、30日(金)
- 実施場所 石川県工業試験場 食品加工実験棟（金沢市鞍月2丁目1番地）
- 定員 6名
- 募集対象 食品開発・衛生管理を担う技術者
- 日程と内容

	日 程	内 容
1	9月26日(月) 13:00~17:00	食品微生物の基礎知識、制御技術、衛生管理の基本を学びます。
2	9月27日(火) 10:00~17:00	食品の微生物検査を実習します。
3	9月28日(水) 10:00~17:00	市場流通食品における微生物制御技術について、グループワークを交えながら学びます。 微生物管理指標の測定技術を実習します。
4	9月30日(金) 9:00~12:00	食品の微生物検査と研修全体を総復習します。

- 受講料 無料
- 申込み方法 申込書に必要事項を記入し、下記申込先に郵送又はメールでご提出下さい。
※申込書は試験場ホームページ([百工塾ページ](#))より入手をお願いします。
- 申込み締切 令和 4年 9月12日(月)まで（定員になり次第、締め切ります）
- お申込み・お問合せ先

石川県工業試験場 企画指導部 顧客サービス担当（林、藤島）

〒920-8203 金沢市鞍月2丁目1番地

TEL : 076-267-8081

FAX : 076-267-8090

E-mail : service@iriii.jp